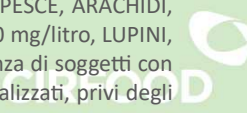


Menu Scolastico NO MAIALE

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 SETTIMANA | Pasta all'olio | Pizza margherita | Pasta al ragù vegetale | Pasta al pomodoro | Passato di verdura con cereali |
| | Omelette al formaggio | FORMAGGIO | Mozzarella | Polpette di pesce con salsa «home made» | Scaloppina di pollo agli agrumi |
| | Finocchi gratinati | Carote filate | Insalata verde | Verdure miste al forno | Piselli all'olio |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Dolce casalingo | Yogurt alla frutta | Frutta di stagione |
| 2 SETTIMANA | Pasta al pomodoro | Minestrina in brodo di carne | Pasta al ragù | Passato di verdure e legumi con riso | Pasta al ragu' di pesce |
| | Merluzzo alla livornese | FRITTATA | Ricotta | Tacchino arrosto | Uova strapazzate al pomodoro |
| | Insalata di lattuga e radicchio | Purè di patate | Finocchi julienne | Zucca gialla al forno | Spinaci saltati |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta di stagione | Yogurt alla frutta | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione |
| 3 SETTIMANA | Pasta rosè' (pomodoro e ricotta) | Risotto alla zucca gialla | Pasta al pomodoro | Lasagne al pesto invernale | Passato di legumi con farro o orzo |
| | Tonno all'olio | Burger di ceci con salsa «home made» | Bocconcini di tacchino al forno | Formaggio spalmabile | Bastoncini di pesce al forno |
| | Fagiolini all'olio | Finocchi al forno | Tris di verdure al vapore | Insalata e noci | Carote e finocchi julienne |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Dessert | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione |
| 4 SETTIMANA | Pasta al pomodoro | Pasta all'olio | Passato di verdura e legumi con pasta | Risotto all'ortolana | Ravioli burro e salvia |
| | Pollo arrosto | Merluzzo gratinato | Arrosto di manzo al pomodoro | Rotolo di frittata alle verdure | Asiago |
| | Piselli stufati | Bietola al parmigiano | Patate arrosto | Cavolfiore all'olio | Insalata mista |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Yogurt alla frutta | Frutta di stagione | Frutta di stagione |

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scolastico NO MAIALE

Primavera- Estate| Anno Scolastico 2024-2025

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------|-----------------------------|--|--|--|--|
| 1 SETTIMANA | Pasta al pesto rosso | Risotto alle zucchine | Passato di verdure con farro/Farro freddo all'ortolana | Pasta all'olio e basilico | Pasta al pomodoro |
| | Stracchino | FORMAGGIO | Crocche di pesce | Rotolo di frittata agli spinaci | Scaloppina di pollo alla salvia |
| | Insalata verde | Carote filate | Fagiolini brasati | Pomodori in insalata | Zucchine trifolate |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Yogurt alla frutta | Frutta di stagione |
| 2 SETTIMANA | Pasta al pesto | Piatto unico: Panino, Hamburger di manzo, patate sabbiose, insalata, frutta di stagione | Pasta burro e limone | Passato di verdure di stagione con cereali | Riso al pomodoro |
| | Merluzzo gratinato al forno | | Mozzarella | Pizza margherita | Tonno |
| | Fagiolini olio e limone | | Carotine baby all'olio | Insalata | Insalata di fagioli e pomodori |
| | Pane | | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione |
| 3 SETTIMANA | Risotto con pisellini | Pasta rose' (pomodoro e ricotta) | Lasagne al pomodoro | Pasta al pesto e pomodoro fresco | Pasta al ragù di pesce |
| | FRITTATA | Polpette di pesce | Bocconcini di tacchino dorati | FORMAGGIO | Uova sode con salsa verde |
| | Fagiolini saltati | Carote all'olio | Insalata | Insalata di pomodori | Zucchine saltate |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Yogurt alla frutta | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione |
| 4 SETTIMANA | Ravioli al pomodoro | Pasta al ragù | Crema di verdure con riso | Pasta integrale al pomodoro | Pasta alla sorrentina (pomodoro e mozzarella) |
| | Arrosto di tacchino | Ricotta | Straccetti di pollo al limone | Bastoncini di pesce al forno | Polpette di legumi con salsa ketchup home made |
| | Zucchine trifolate | Insalata mista | Patate arrosto | Carote filate | Insalata di pomodori |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Dolce casalingo | Frutta di stagione | Frutta di stagione |

SI INFORMA CHE I PRODOTTI CON ALLERGIE (FRUMENTO, LATTICINI, OVA, PESCE, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

